ふぐと寿司・活魚海鮮料理・お届け料理

松研

SHOUKEN

活とらふぐ・ふぐ鍋

特製鯛出汁

雅乃露

豊富な宴会料理やプランで
皆様のお越しをお待ちしております

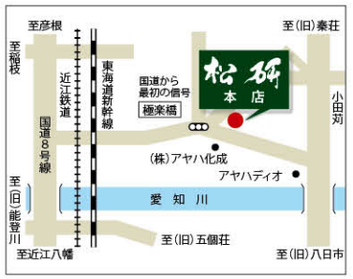
最高品質の「活」にこだわって仕入れています

漁業者との抜群の仕入れ力を生かし、
各地より新鮮な海鮮素材を集めました。
店舗内にあるいけすには、
漁港より活きたまま仕入れた
魚介類が元気に泳いでいます。
その他、旬の食材も
盛りだくさんご用意しています。
改まった慶弔ごとのお席、宴会、食事会等、
用途に応じて大小の個室や、
テーブルでの椅子席も御座います。
また、会席コースもご予算に応じ
本紙掲載メニュー以外にも
様々なコースをご用意いたします。
お気軽にお問い合わせくださいませ。

本店 11名様以上での予約のみ営業

TEL0749(45)0471
【昼の部】午前11:30～午後 2:00
【夜の部】午後 5:00～午後10:00
【定休日】月曜日定休
【駐車場】20台完備
【椅子席】最大50席まで
【ところ】東近江市小田苅町834-1

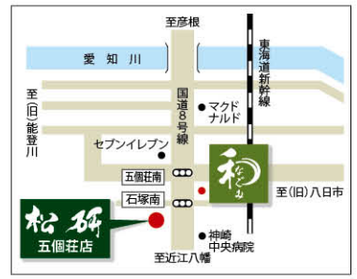
50名様迄の宴会OK!



五個荘店

TEL0748(48)8166
【昼の部】午前11:30～午後 2:30
【夜の部】午後 5:00～午後10:00
【定休日】水曜日定休《年末年始は営業します》
【駐車場】45台完備
【椅子席】最大32席まで
【ところ】東近江市五個荘石塚町124-3

70名様迄の宴会OK!



守山店

TEL077(514)1777
【昼の部】午前11:30～午後 2:30
【夜の部】午後 5:00～午後10:00
（金・土 午後10:30閉店）
【定休日】水曜日定休《年末年始は営業します》
【駐車場】45台完備
【椅子席】最大30席まで
【ところ】守山市金森町630

80名様迄の宴会OK!

全店、車椅子OK・バリアフリー
店舗でのご利用お待ちしております。

松研グループのホームページはこちらのQRコードを
ケータイ・スマホのバーコードリーダーで読みとりください
メニューや、多彩な情報をご覧いただけます

要予約 無料送迎バス運行中! ※台数に限りがありますので、お早めにご予約願います。

会席、コース料理の合計金額が50,000円+税以上のお客様に限り、「無料送迎バス」を承らせていただきます。
またお帰りの際には、同市内ご指定場所（2ヶ所）までお送りいたします。送迎バスは25名まで乗車可能です。

●季節、仕入れの都合により料理内容が写真と異なる場合があります。●掲載商品はすべてイメージです。●各料理内容は予告なしに変更する場合があります。
●掲載商品はすべて税抜き価格です。●当日の人数の変更・料理内容の変更はお許しください。●2019年11月現在の価格です。

松研 検索

活とらふぐ ふぐ鍋

関西の冬の食と言えば、ふぐ料理です。
今年も最高品質の活ふぐを産地にて確保いたしました。
とらふぐは活きたまま
港より松研の店舗の水槽へ直接運び入れます。
「元気に泳ぐ活ふぐをご注文後、さばき、提供する」
これが松研スタイルです。
活魚の旨みを存分に味わって下さい。

※ふぐ料理は、五個荘店、守山店のみの取り扱いで
冬季（11月中旬より3月末まで）の期間限定販売です。

天然とらふぐ てっちりコース

数量限定

お一人様 要予約 ※2名様より承ります。

一〇，〇〇〇円＋税
一二，〇〇〇円＋税
一四，〇〇〇円＋税

天候により御用意できない場合があります。
詳しくはお問い合わせください。

大満足

活とらふぐ 白子コース

お一人様
六，五〇〇円＋税
※2名様より承ります。

とらふぐ満喫コース＋白子料理※
※白子天麩羅、鍋白子、焼白子のいずれか一種お選び下さい

焼 白 子

鍋 白 子

白子天麩羅

一番人気

活とらふぐ 満喫コース

お一人様
五，五〇〇円＋税
※2名様より承ります。

・皮刺し　・活てっちり
・てっさ　・とらふぐ唐揚げ
・雑炊セット　・デザート

松研名物

活とらふぐ てっちりコース

お一人様
四，五〇〇円＋税
※2名様より承ります。

・皮刺し
・活てっちり
・雑炊セット
・とらふぐ唐揚げ

イメージです

とらふぐ唐揚げ

松研オリジナル「ふぐ料理」も充実

焼白子……一，八九五円＋税
焼とらふぐ（塩もできます）……二，〇九五円＋税
ひれ酒……五七二円＋税
つぎ酒 小四〇〇円＋税／大八〇〇円＋税
ふぐにぎり（二個）……二八六円＋税
鍋白子……一，八九五円＋税
なべ皮……七八一円＋税
皮刺し……八三八円＋税
とらふぐ白子天麩羅……一，八九五円＋税
とらふぐの骨付きアラと身（追加やっ身）……二，九八〇円＋税
てっちり一人鍋（雑炊付き）二，七〇〇円＋税
てっちり大鍋（雑炊付き）三，五〇〇円＋税 ※2名様より承ります。
てっさ（とらふぐ薄造り）……一，四〇〇円＋税
とらふぐ唐揚げ……一，四一九円＋税

※掲載料理はイメージです。実際の料理とは異なる場合があります。　掲載価格は2019年11月1日時点の価格です。仕入れの都合等により変更する場合があります。

冬の松研一押

プレミアム宴会コース

活ふぐ料理と手作り和牛のローストビーフが入った

冬季限定、活ふぐ料理会席コースのふぐ鍋、てっさ、唐揚げは、
漁港より直接仕入れた、自慢の〝国産とらふぐ〟を使用しております。
活魚のお寿司、お刺身と、人気の国産和牛を使用した
手作りローストビーフ等が、彩る冬の松研一押し宴会コースです。

※ふぐ料理は、五個荘店、守山店のみの取り扱いで
冬季（11月中旬より3月末まで）の期間限定販売です。

豪華絢爛

宴会コース〈巔（てん）〉

お一人様
八，五〇〇円＋税

〈全10品〉
- 前菜
- お造り五種盛り（牡丹海老入り）
- 揚物
- てっさ
- 洋皿
- 極上寿司六貫
- 土瓶蒸し
- おしのぎ
- 台物
  ふぐ鍋又は、しゃぶしゃぶ鍋から
  お選びいただけます
- デザート

選べるお鍋

宴会コース〈極（きわみ）〉

お一人様
六，五〇〇円＋税

〈全9品〉
- 前菜
- てっさ
- 揚物
- 洋皿
- うにのせ松研巻
- 土瓶蒸し
- おしのぎ
- 台物
  ふぐ鍋又は、しゃぶしゃぶ鍋から
  お選びいただけます
- デザート

大満足

宴会コース〈椿（つばき）〉

お一人様
七，五〇〇円＋税

〈全10品〉
- 前菜
- お造り五種盛り（牡丹海老入り）
- てっさ
- 揚物
- 洋皿
- うにのせ松研巻
- 赤だし
- おしのぎ
- 台物
  ふぐ鍋又は、しゃぶしゃぶ鍋から
  お選びいただけます
- デザート

人気の宴会コース

おすすめ宴会コース

活の刺身や冬の美味カモロース、
人気のカニグラタンとお寿司が入った

一番人気

宴会コース〈煌（きらめき）〉

お一人様　六，〇〇〇円＋税

〈全10品〉
- 前菜
- お造り五種盛
- 揚物
- 焼物
- 洋皿
- 上寿司三貫
- 蒸物
- おしのぎ
- しゃぶしゃぶ鍋
- デザート

松研おすすめ

宴会コース〈麗（うるわし）〉

お一人様
五，〇〇〇円＋税

〈全10品〉
- 前菜
- お造り四種盛
- 揚物
- 焼物
- 洋皿
- 寿司三貫
- 蒸物
- おしのぎ
- しゃぶしゃぶ鍋
- デザート

お得なコース

宴会コース〈欒（らん）〉

お一人様
四，〇〇〇円＋税

〈全9品〉
- 前菜
- お造り四種盛
- 揚物
- 焼物
- 洋皿
- 蒸し寿司
- 土瓶蒸し
- おしのぎ
- デザート

ポッキリプラン

アルコール飲み放題付き＋おまかせコース
5,000円（税込）・6,000円（税込）・7,000円（税込）

※同一グループ様は、同一の飲み放題プランをご利用いただく事になります。（アルコールとノンアルコールの混合はできません）※ドライバーズドリンク（ノンアルコール）も多数ご用意しておりますので、車を運転の方もお気軽にご来店下さい。※ご人数に合わせてお部屋をご用意します。詳しくは係の者にご相談下さい。

ドリンクの種類は30種類以上!!
コースとセットならもっとお得!
2時間飲み放題プラン

◆男性 2,000円+税 ◆女性 1,500円+税 ◆ノンアルコールプラン1,000円+税

プレミアム日本酒 SAKE

獺祭 極限まで磨いた日本酒の最高峰 2,000円+税
松の司・黒 1,100円+税
八海山、大治郎、七本鎗等
その他の銘柄も多彩にご用意しております

守山店限定
伝説の焼酎 森伊蔵 一杯（芋焼酎） 2,000円+税

こだわりの鯛出汁 雅乃露

活魚の品質にこだわる松研が
自信をもって仕入れている活雅鯛。
雅鯛のあらを丁寧に焼き、
香ばしさを加え、余分な脂を落とす。
じっくり時間を掛け、煮込んで
旨みを凝縮した出汁を独自の割下で調合し
追い鰹で仕上げたのが「雅乃露」です。

出汁鍋付き
鯛出汁会席コース〈彩〉

お一人様 四,五〇〇円＋税

〈全10品〉
・前菜　・活雅鯛うす造り　・揚物
・焼物　・洋皿　・蒸物　・蒸し寿司
・おしのぎ　・台物　・デザート

出汁鍋付き
鯛出汁会席コース〈雅〉

お一人様 四,〇〇〇円＋税

〈全9品〉
・前菜　・活雅鯛うす造り
・揚物　・焼物　・洋皿　・蒸し寿司
・おしのぎ　・台物　・デザート

出汁鍋付き
鯛出汁会席コース〈悠〉

お一人様 三,五〇〇円＋税

〈全8品〉
・前菜　・活雅鯛うす造り
・揚物　・洋皿　・蒸し寿司
・おしのぎ　・台物　・デザート

松美臭安衛
安心の国産SPF豚を雅乃露でお召し上がりください。
臭みがなく、品質にこだわった活雅鯛の薄造り、
美味しさを閉じ込めジューシーに仕上げた鴨ロース、
松研自慢の蒸し寿司も、ご好評いただいております。

※季節により献立の内容が変わります。詳しくは、店舗へお問い合わせください。